



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31" августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1-180

Наименование блюда:

Чай с сахаром

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.482-483

Номер рецептуры:

380-381

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	1,8	1,8
Вода (для приготовления заварки)	46,0	46,0
Вода (для приготовления чая)	134,0	134,0
Сахар	8,5	8,5
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,1	0,0	13,9	56,0	0,02

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком (количеством воды, предназначенным для приготовления чая) и разводят необходимое количество сахара.

Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с сахаром готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленной заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет – темно-коричневый, на свет прозрачен.

Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.2-180

Наименование блюда: **Чай с лимоном**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.482, 485
 Номер рецептуры: 380, 383
 Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	1,8	1,8
Вода (для приготовления заварки)	46,0	46,0
Вода (для приготовления чая)	134,0	134,0
Сахар	8,5	8,5
Лимон	7,2	6,4
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,3	0,0	14,1	57,2	1,04

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком, предназначенным для приготовления чая, и разводят необходимое количество сахара. Лимон нарезают ломтиками и кладут в готовый чай перед раздачей. Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с лимоном готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленного чая заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая, имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.3-180

Наименование блюда: **Какао с молоком**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.490**
 Номер рецептуры: **387**
 Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2,6	2,6
Молоко	90,0	90,0
Вода	99,0	99,0
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,3	0,4	23,4	106,4	0,6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Какао с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.4-180

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.494
 Номер рецептуры: 391
 Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3,2	3,2
Молоко	90,0	90,0
Вода	108,0	108,0
Сахар	7,8	7,8
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,5	0,04	17,8	81,5	0,9

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кофейный напиток с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый, аромат свойственный кофейному напитку и молоку, вкус сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.5-180

Наименование блюда: **Напиток из шиповника**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.513**
 Номер рецептуры: **409**
 Масса порции, гр: **180**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (целые плоды)	18,0	18,0
Сахар	7,8	7,8
Вода	207,0	207,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,6	0,0	20,8	85,4	54,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Напиток из шиповника разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.6-180

Наименование блюда: **Сок фруктовый**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.510
 Номер рецептуры: 407
 Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	180,0	180,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,8	0,2	3,4	22,4	7,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Сок разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.7-180

Наименование блюда: **Компот из свежих плодов**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.501
 Номер рецептуры: 398
 Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	40,8	36,0
Вода	154,8	154,8
Сахар	13,0	13,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,3	12,6	54,6	2,3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении с добавлением сахара не более 5-6 минут, затем охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок. Цвет светло-желтый. Консистенция жидкая, с наличием вареных плодов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.8-180

Наименование блюда: **Компот из смеси сухофруктов**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.502
 Номер рецептуры: 399
 Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов*	22,3	27,4
Сахар	13,0	13,0
Вода	171,0	171,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,4	0,0	24,6	100,6	0,13

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* - в нетто масса сухофруктов отварных

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и варят на слабом огне до размягчения плодов. Охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 15°C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.9-180

Наименование блюда: **Кисель из сока фруктового**
Наименование сборника рецептур: Рецепттура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А. Тутельяна
Номер рецептуры: 358
Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	45,0	45,0
Сахар	45,0	45,0
Крахмал картофельный	6,3	6,3
Вода	5,4	5,4
Выход		90,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,3	0,0	8,5	32,9	2,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный кисель разливают в стаканы.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет киселя зависит от цвета сока. Вкус и запах кисло-сладкий. Консистенция средней густоты, без комков неразварившегося крахмала.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.10-150

Наименование блюда: **Кефир**
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.509
Номер рецептуры: 406
Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	154,5	150,0
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,2	3,3	6,1	70,9	1,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет белый, консистенция свойственная напитку, не допускается излишне кислый вкус.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.11-180

Наименование блюда: **Чай фруктовый**
Наименование сборника рецептур: Рецептuru создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А. Тутельяна
Номер рецептуры: 377/1
Масса порции, гр: 180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	1,8	1,8
Вода (для приготовления заварки)	46,0	46,0
Вода	134,0	134,0
Сахар	4,5	4,5
Яблоки свежие	40,5	36,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,0	9,3	55,6	0,04

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут. Заварившийся чай-заварку процеживают.
Подготовленные яблоки (очищенные от семенных гнезд и мелко нарезанные) проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, процеживают. После чего добавляют готовую заварку.
Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленного чая заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая, имеет фруктовый привкус. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.10-150

Наименование блюда: **Кефир**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.509
 Номер рецептуры: 406
 Масса порции, гр: 150

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	154,5	150,0
Выход		150,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
4,2	3,3	6,1	70,9	1,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисломолочный продукт наливают непосредственно в стакан.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет белый, консистенция свойственная напитку, не допускается излишне кислый вкус.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1-200

Наименование блюда: **Чай с сахаром**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.482-483
Номер рецептуры: 380-381
Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	1,4	1,4
Вода (для приготовления заварки)	51,1	51,1
Вода (для приготовления чая)	148,9	148,9
Сахар	9,4	9,4
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,2	0,0	15,4	62,2	0,03

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком (количеством воды, предназначенным для приготовления чая) и разводят необходимое количество сахара.

Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с сахаром готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленной заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая. Цвет – темно-коричневый, на свет прозрачен.

Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.2-200

Наименование блюда: **Чай с лимоном**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.482, 485
 Номер рецептуры: 380, 383
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	1,4	1,4
Вода (для приготовления заварки)	51,1	51,1
Вода (для приготовления чая)	148,9	148,9
Сахар	9,4	9,4
Лимон	8,0	7,1
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,3	0,0	15,7	63,6	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком, предназначенным для приготовления чая, и разводят необходимое количество сахара. Лимон нарезают ломтиками и кладут в готовый чай перед раздачей. (Допускается закладка лимона в общую емкость. В этом случае чай должен настояться 10-15 минут перед розливом).

Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай с лимоном готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленного чая заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая, имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.3-200

Наименование блюда: **Какао с молоком**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.490
 Номер рецептуры: 387
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2,9	2,9
Молоко	100,0	100,0
Вода	110,0	110,0
Сахар	8,7	8,7
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
1,5	0,4	17,0	87,6	0,7

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Какао с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый с красноватым оттенком, вкус и запах свойственный какао, сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.4-200

Наименование блюда: **Кофейный напиток с молоком**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.494
 Номер рецептуры: 391
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	3,6	3,6
Молоко	100,0	100,0
Вода	120,0	120,0
Сахар	8,7	8,7
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,8	0,0	19,8	90,6	1,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Кофейный напиток с молоком разливают в стаканы. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет напитка – светло-коричневый, аромат свойственный кофейному напитку и молоку, вкус сладкий. Не допускается посторонних привкусов и запахов, в том числе привкуса и запаха пригорелого молока.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.5-200

Наименование блюда: **Напиток из шиповника**
 Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.513**
 Номер рецептуры: **409**
 Масса порции, гр: **200**

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Шиповник (целые плоды)	20,0	20,0
Сахар	8,7	8,7
Вода	230,0	230,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,7	0,0	23,1	94,9	60,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Напиток из шиповника разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Напиток имеет вкус и аромат свойственный шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.6-200

Наименование блюда: **Сок фруктовый**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.510
 Номер рецептуры: 407
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	200,0	200,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
2,0	0,2	3,8	24,9	8,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Сок разливают в стаканы. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.7-200

Наименование блюда: **Компот из свежих плодов (яблок)**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.501
 Номер рецептуры: 398
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	45,3	40,0
Вода	172,0	172,0
Сахар	14,4	14,4
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,3	14,0	60,7	2,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении с добавлением сахара не более 5-6 минут, затем охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный компот разливают в стаканы, предварительно разложив туда плоды. Температура подачи 14°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом яблок. Цвет светло-желтый. Консистенция жидкая, с наличием вареных плодов.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.8-200

Наименование блюда: **Компот из смеси сухофруктов**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.502
 Номер рецептуры: 399
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов*	24,8	30,4
Сахар	14,4	14,4
Вода	190,0	190,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5	0,0	27,3	111,7	0,1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

* - в нетто масса сухофруктов отварных

Сушеные фрукты перебирают, несколько раз промывают в теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром и варят на слабом огне до размягчения плодов. Охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Температура подачи 15°C

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды. Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром. Отвар – прозрачный. Вкус сладкий. Вкус и запах соответствуют использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый.

Технолог

Зельцман Р.М.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.9-200

Наименование блюда:

Кисель из сока фруктового

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А.

Тутельяна

Номер рецептуры:

358

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый (яблочный и др.)	50,0	50,0
Напиток из шиповника	50,0	50,0
Сахар	7,0	7,0
Крахмал картофельный	6,0	6,0
Вода	100,0	100,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,3	0,0	9,4	36,5	2,40

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сок фруктовый и напиток из шиповника смешивают в пропорции 1:1. Затем 50% от нормы, указанной в рецептуре, разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Охлажденный кисель разливают в стаканы.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет киселя зависит от цвета сока. Вкус и запах кисло-сладкий. Консистенция средней густоты, без комков нерастворившегося крахмала.

Технолог

Зельцман Р.М.



УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ СОШ №18

Цапенко А.В.

"31 августа 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.10-180

Наименование блюда:

Кефир (в индивидуальной упаковке)

ГОСТ 31454-2012

"Кефир. Технические условия", ТУ

Номер рецептуры:

Масса порции, гр:

180

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	180,0	180,0
Выход		180,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,0	4,5	7,0	90,0	1,2

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кефир в индивидуальной упаковке раздают непосредственно перед приемом пищи.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет белый, консистенция свойственная напитку, не допускается излишне кислый вкус.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.11-200

Наименование блюда:

Чай фруктовый

Наименование сборника рецептур:

Рецептура создана на основании сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией В.А.

Тутельяна

Номер рецептуры:

377/1

Масса порции, гр:

200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего и 1-го сорта	1,4	1,4
Вода (для приготовления заварки)	51,1	51,1
Вода	148,9	148,9
Сахар	7,0	7,0
Яблоки свежие	45,0	40,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
0,6	0,0	10,3	61,8	0,0

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление чая-заварки: чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут. Заварившийся чай-заварку процеживают.

Подготовленные яблоки (очищенные от семенных гнезд и мелко нарезанные) проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, процеживают. После чего добавляют готовую заварку.

Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай, так как его вкус и аромат ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Чай готовят непосредственно перед раздачей. Не допускается использование заранее приготовленного чая заварки. Температура подачи 65°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Вкус и аромат чая характерен для сорта чая, имеет фруктовый привкус. Цвет коричневый, на свет прозрачен. Не допускается мутная не прозрачная консистенция.

Технолог

Зельцман Р.М.
УТВЕРЖДАЮ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.12-200

Наименование блюда: **Кефир**
 Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2011 г, стр.509
 Номер рецептуры: 406
 Масса порции, гр: 200

Наименование ингредиентов	Расход сырья на 1 порцию	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	206,0	200,0
Выход		200,0

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы		
5,0	4,4	8,2	94,5	1,4

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кефир из пакетов наливают непосредственно в стакан перед приемом пищи.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ

Температура подачи 15°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Цвет белый, консистенция свойственная напитку, не допускается излишне кислый вкус.

Технолог

Зельцман Р.М.

